



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ДО:

УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО

ФАКУЛТЕТ ЗА ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА

Реферат на рецензента комисија

- ❖ Општа микробиологија и
- ❖ Прехранбена микробиологија

Врз основа на конкурсот на Универзитетот во Тетово, за избор-реизбор на наставници во сите наставно-научни звања на Универзитетот во Тетово, објавен на 10.04.2021 година, во дневните весници: „Коха“ и „Слободен печат“ како и официјалната веб-страница на Универзитетот во Тетово, наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, на состанокот одржан на: 22.04.2021 година донесе одлука за формирање на рецензента комисија (одлука бр. 21-101 / 1), во овој состав:

1. Проф.д-р. Џабир **АБДУЛАХИ**, Вонреден Професор – претседател
2. Проф.д-р. Бизена **БИЈО**, Редовен Професор – член
3. Проф.д-р. Пранвера **ЧАБЕЛИ КУСИ**, Редовен Професор – член

На јавниот конкурс објавен во дневниот печат: „Коха“ и „Слободен Печат“, од 10.04.2021 година и на веб-страницата www.unite.edu.mk на Универзитетот во Тетово, од 10.04.2021 година, за избор-реизбор на наставник на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, на состанокот, по предметите:

- ❖ Општа микробиологија и
- ❖ Прехранбена микробиологија

Во горенаведениот конкурс аплицирал само кандидатот Доц.д-р. Исмаил Ферати, сегашен наставник по горенаведените предмети, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово.

Завршената документација, предвидена според конкурсот, кандидатот ја доставил на 14.04.2021 година.

Рецензента комисија, откако ја разгледа документацијата за кандидатот, го издава овој извештај:



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ИЗВЕШТАЈ

Доц.д-р.Исмаил Ферати, е роден на 05.11.1978 година, во С. Жеровјане, Тетово

1985-1993 Основно училиште „Лирија“ Жеровјане, Тетово.

1993-1997 година Средно училиште „Моша Пијаде“ Тетово, ветеринарен техничар.

1997-2002 Факултет за Ветеринарна Медицина, Земјоделски Универзитет во Тирана, Тирана Р. Албанија.

2009-2013 година запишан на Докторски студии, Катедра за јавно ветеринарно здравје, Факултет за Ветеринарна Медицина, Земјоделски Универзитет во Тирана, Тирана Р. Албанија. На 04.07.2013 година, ја одбранив својата докторска дисертација под наслов *Микробиолошка проценка на традиционалното „Шар“ сирење произведено во традиционални и индустриски услови*, на Одделот за јавно ветеринарно здравје, Факултет за Ветеринарна Медицина, Земјоделски Универзитет во Тирана, Тирана Р. Албанија.

АКАДЕМСКО И ПРОФЕСИОНАЛНО ИСКУСТВО

2002-2007 година – Доктор по ветерина во превенција на заразни болести, како и во куратива.

2007 година - Од оваа година вработен на Државниот Универзитет во Тетово и ангажиран на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, по предметите Општа микробиологија и Прехранбена микробиологија, Пробиотици и стартер култури.

2011-2012 година - Координатори на ECTS (Европски систем за трансфер на кредит).

2016 година - Избрана во насловот Доцент, за предметите: Општа микробиологија и Прехранбена микробиологија.

2018 - 2021 година - Раководител на лабораторија на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана.

2016-2020 година - поканет професор на Универзитет за Бизнис и Технологија, науки за храна и биотехнологија, Приштина, Косово

2021 година - Раководител на проектот „Набавка на опрема за лабораториска анализа на квалитетот и безбедноста на храната“.

Предавани предмети (предавања и вежби):

- ❖ Општа микробиологија (предавања и вежби)



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- ❖ Прехранбена микробиологија (предавања и вежби)
- ❖ Пробиотици и почетни култури (предавања и вежби)

НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА РАБОТА

Nr.	Автори	Наслови	Списание	Година/страна
1.	Gafur Xhabiri, Hamit Mehmeti, Ismail Ferati	Quality of mixed bread in the vicinity of Polog after modernization of the flour industry	The 1 ST International symposium on „Traditional foods from Adriatic to Caucasus,, proceeding book	15-17 April 2010 Tekirdak/Turkey 467-469,,
2	Karakasova F.B. Milenevska, N. Durmishi I. Ferati, Pollozhani H.	Technology of drying mushrooms (chamber drying)	International symposium Conservation and sustainable Use for Rural Development, proceeding book	Tirana/Albania ; 268-271,
3	Namik Durmishi; Ismail Ferati Ljubica Karakasova; Frosina Babanovska Milenkovska; Renata Kongoli	Change of some parameters in the apple concentrate storage in constant temperature	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 312-317,
4	Gafur Xhabiri, Abdyl Sinani, Ismail Ferati,	Technological qualities of cultivars of wheat in some regions of Macedonia	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 364-369,
5	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Pranvera Cabeli Kusi, Namik Durimishi, Gafur Xhabiri, ,	Quality control and safety white cheese produced in industrial conditions,,	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 364-369,
6	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Gafur Xhabiri, Irfan Demiri, Namik Durmishi	Safety of raw milk in the Pollog region	Journal of Hygienic Engineering and Design, EHDG, World Congress on Hygienic Engineering & Design	Ohrid, Macedonia, 135-138
7	Ismail Ferati, Bizena Bijo,	Monitoring the presence of	Albanian Journal of Agricultural	Albania



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Namik Durmishi, Elizabeta Coneva,	staphylococcus coagulans positive in the Sharri cheese during the traditional ripening,	Sciences (AJAS), <i>Albanian j. agric. sci.</i> ISSN: 2218-2020, Volume 11, issue 4	
8	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri	Microbiological Assessment of Sharri cheese produce under traditional and industrial conditions.	European Scientific Journal	Vol.9 No. 6,p:17-23 www.eujournal.org
9	Ferati I., Bijo B, Coneva E, Durmishi N, Sulejmani,	Changing the physical-chemical and microbiological parameters at the traditional Sharri cheese	3 rd Food Safety Congress-Istanbul, abstract book,	Istanbul, Turkey; 81,
10	Sulejmani E, Rafajlovska V, Musliu Z, Ferati I,	The effect of starter culture on the lactose and salt content in white brined cheese,	3 rd Food Safety Congress-Istanbul, abstract book,	Istanbul, Turkey, 51,
11	Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati	Some traditional product from cereals in the district of Gostivar, 4-26 October,.	The 2 nd International Symposium on „Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract book	Struga-Ohrid Macedonia, 244,
12	Namik Durmishi, Ismail Ferati , Renata Kongoli, Ljubica Karakasova, Xhezair Idrizi,	Effect of temperature on during storage quality and safety of multivitamin juice natural packaging HDPE	The 2 nd International Symposium on „Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract book	Struga-Ohrid Macedonia, 416
13	Xhezair Idrizi, gafur Xhabiri. Namik Durmishi, Ismail Ferati	The evolution of the genetic variation of some autochthonous bean populations based on the morphological polymorphism.	Alb-Shkenca	Tirane f.217 www.alb-shkenca.org
14	Gafur Xhabiri, Sonila Malko, Ismail Ferati , Ibrahim Hoxha	Qualitative and sensory attributes of the bread produced by mixing the flour of	International Congress on Applied Biological Sciences,	Skopje, Macedonia.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

		several wheat cultivars with their bran		
15	Gafur Xhabiri, Sonila Malko, Xhezair Idrizi, Ismail Ferati , Ibrahim Hoxha	The influence of the storage conditions of produced bread in their qualities	2 nd <i>International Conference of Agriculture, Food and Environment</i> , Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	Korca, Albania, p.135,
16	Xhezair Idrizi, Mirije Elezi, Namik Durmishi, Ismail Ferati , Abdylaziz Lokmani	The studi of some qualitative Indicators of aple cultivars,, Mutsu and Tetovka”	International Congress on Applied biological Sciences	Shkup-Macedonia www.icabs.gen.tr
17	Gafur Xhabiri, Valbona Sinani, Ismail Ferati	Determination of rheological attributes of dough from certain wheat cultivars from the region using Mixolab	Annual Meeting of the IX International Scientific IAS 2014; Conference of Agricultural Sciences, Abstract book, ISBN 879-9951-518-11-6.	Prishtina,
18	Namik Durmish, Ismail Ferati , Gafur Xhabiri, Xhezair Idriz	Contol parameters an a some qualitative comparison of apple juice	Annual Meeting of the IX International Scientific IAS 2014; Conference of Agricultural Sciences, Abstract book, ISBN 879-9951-518-11-6.	Prishtina,
19	Namik Durmishi, Ismail Ferati , Renata Kongoli, Ljubica Karakasova.	The study and comparison of several indicators organoleptic, physical and chemical natural apple juice containing the same fruit., 25 September, Korca, Albania, Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	2 nd <i>International Conference of Agriculture, Food and Environment</i> , Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	Korca, Albania,



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

20	Gafur Xhabir; Xhezair Idrizi; Namik Durmishi; Ismail Ferati , Eljesa Ziberi Durim Aliji	Qualities Of Some Barley Varieties Cultivated In The Region Of Pollog	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres	August 25-29, 2016 State University of Tetova, abstract book p. 27 www.molbiotech.gen.tr
21	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi.	The study of some qualitative and safety parameters of natural apple and peach juice	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres	August 25-29, 2016 State University of Tetova, abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr
22	Durmishi, Namik; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Xhabiri, Gafur; Stamatovska, Viktorija; Babanovska– Milenkovska, Frosina;	Standaritiona of quality parametrs of natural peach juice.	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS	August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.79.
23	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti;	production of vinegar wine in laboratory conditions;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo
24	Xhabiri, Gafur; Durmishi, Namik; Hoxha, Ibrahim; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair;	The level of some mineral matter in wheat and white flour in the Pollog Region,	International Congress on Plant Science and Technology,	August 21-25, 2017 – Skopje, Macedoni, Abstract 02 - p.25.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

25	Durmishi, Namik; Xhabiri, Gafur; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Karakasova, Ljubica;	Change of some qualitative parameters during the tomatoes storage,	International Congress on Plant Science and Technology,	August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.
26	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,:	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks,	UBT6th Annual International Conference,	27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 291, ISBN - 978-9951-437-54-7.
27	Durmishi N., Ferati I., Xhabiri G., Karakashova LJ.,:	Control of some quality and safety parameters at natural apple juice in different packaging,	4th International Congress of Natural and Engenering Sciences,	09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.
28	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti,;	Production of vinegar wine in laboratory conditions;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology	10 Novembre 2018 Pristina, Kosovo
29	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Durim Alija, Arta Sallai.	Microbiological characteristics of technological water in the food industry	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 562, ISBN 978-608-217-078-7.
30	Idrizi Xhezair, Abdullahi Xhabir, Alija Durim, Xhabiri Gafur, Durmishi Namik, Ferati Ismail,	The protein content in some bean populations in Northwestern Macedonia,	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566, ISBN 978-608-217-078-7.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

31	Xhabiri Gafur, Sinani Abdyl, Durmishi Namik, Ferati Ismail,	Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region.	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565, ISBN 978-608-217-078-7.
32	DURMISHI Namik, FERATI Ismail, XHABIRI Gafur, KARAKASOVA Ljubica, BAJRAMI Meriton,	Folowing of the preservation process with thermal treatment durning keetchup produciton,	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569, ISBN 978-608-217-078-7.
33	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija;	Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo
34	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Lorike Salihu, Hyrie Koraqi, Xhezair Idirizi;	The quality of the orange juice with different fruit content;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo
35	Ali Rudari, Anil Krasniqi, Egzon Hasani, Ismail Ferati;	The effect of plant-based preservatives on the reduction of microbiological activity in fresh milk;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

36	Ismail Ferati, Era Bruçi;	The study of aflatoxin M1 in milk and in dairy products;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo.
37	Ismail Ferati, Diellëz Arifi;	Study of GMOS in local and imported corn in the Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo
38	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selim, Ardit Hoti;	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo.
39	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi;	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo
40	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati;	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

41	Gafur Xhabiri, Muhamer Abdulj, Namik Durmishi, Ismail Ferati;	The influence of raw materials on nutritional values and sensory properties of flaps;	International Journal of Food Technology and Nutrition 5-6/2020;	Tetovo, North Macedonia
42	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Namik Durmishi, Fejzullah Fejzullai, Ismail Ferati	The production of beans feature of which is influenced by the environment	International Journal of Food Technology and Nutrition 2018	Tetovo, Macedonia

ОБУКИ И ПРИЗНАНИЕ

- ❖ Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје
- ❖ Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 20-22.11.2019 on the topic: International Auditor and quality manager in laboratories for testing and calibration according to standards EN ISO 19011 : 2018 – EN ISO/IEC 17025 : 2017,
- ❖ Сертификат за квалификација на Институтот за безбедност на Храна и ветеринарство, во Лабораторијата за Прехрамбена микробиологија, 11 - 22.02.2019 година за следните методи: Откривање на Салмонела EN ISO 6579-1: 2017; Откривање на *Listeria monocytogenes* EN ISO 11290-1: 2017; Бројење на *Campylobacter spp* EN ISO 10272-1: 2006; *Enterobacteriaceae* EN ISO 21528-1: 2004; Број на *Staphylococcus coagulans* позитивен EN ISO 6888-1: 1999 A1: 2003; Бројење на *Bacillus cereus* EN ISO 7932: 2004; Откривање на *Escherichia coli* O157: H7, EN ISO 16654: 2001; Бројење на *Escherichia coli*, EN ISO 16649-2: 2001; Квалитет на вода - Број на *Escherichia coli* и колиформни бактерии EN ISO 9308.
- ❖ Признанија за поддршката и придонесот во организацијата на Меѓународниот натпревар за квалитет на мед „Tetova Honey Award 2019“, 16 ноември 2019 година,
- ❖ Признанија за поддршката и придонесот во организацијата на Меѓународниот натпревар за квалитет на мед „Tetova Honey Award 2020“, 30 октомври 2020 година,
- ❖ Biotek Solution Training Liquid Chromatography UHPLC и UPLC, со употреба на најновиот детектор за компактен спектрометар на маса, 25.09.2017, Скопје.
- ❖ Certificate for successfully completed a training course held in Skopje, from 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ПРЕДВАЧ ВО ЛЕТНИ УЧИЛИШТА

- ❖ Performance for organizing and lecturing in “7th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2018 (të shtohet tituli I temës.
- ❖ Performance for organizing and lecturing i “8th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2019

ОБЈАВЕНИ КНИГИ

- ❖ Михаил Данев, Ерхан Сулејмани, Исмаил Ферати; Технологија за преработка на месо Коста Абраш, Државен Универзитет во Тетово 2009
- ❖ Дурмиши Н, Ферати И, Џабири Г, Идризи Џ, Данев М. Прирачник за примена и развој на предусловните програми и принципи на НАССР во производство на храна Лума График Тетово ISBN 978-9989-788-66- 2013.
- ❖ Исмаил Ферати, Бизена Бијо, Намик Дурмиши; Прехранбена микробиологија за 2020 година, Министерство за култура, Фокус Принт.

РЕЦЕНЗЕНТ

- ❖ Зеф Ковачи; Основи на гастрономијата и меѓународни рецепти, Универзитет за бизнис и технологија, Приштина - Улцињ, 2019 година;
- ❖ Паразитски болести за IV година;
- ❖ Микробиологија со заразни болести за III и IV година.
- ❖ Рецензентна комисија во на научна наставен повик асистент.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

**ИЗВЕШТАЈ ЗА ОЦЕНУВАЕ НА КАНДИДАТИОТ СПОРЕД КРИТЕРИУМИ ЗА
ИЗБОР НА НАСТАВА - НАУЧНО, НАУЧНО И НАСТАВНО - ПРОФЕСИОНАЛЕН
ПОВИК**

Врз основа на критериумите за оценување на наставата - научна, научна и наставна - стручна активност, кандидатот Доц.д-р. Исмаил ФЕРАТИ достигна вкупно 169,17 поени, од воспитно-образовната дејност 93.17, од истражувачко-научната активност 47 и од активностите од поширок интерес 29. Комплетираните податоци за извештајот за евалуација на кандидатот, според горенаведените критериуми, се презентирани во следниот прилог.

ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ ДОЦЕНТ	Поени
НАСТАВНА ДЕЈНОСТ	93.17
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	47
ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ	29
Вкупно:	169.17



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ЗАКЛУЧОК

Врз основа на професионална квалификација, научно - наставното искуство и добиените поени 169.17 поени, според критериумите на оценување научно – наставна и професионална – наставна активност на кандидатот, рецензентата комисија едногласно му предлага на научниот - наставен совет на Факултетот за Прехрамбена Технологија и Исхрана при Универзитет во Тетово, кандидатот Доц.д-р. Исмаил ФЕРАТИ да биде избран на научно наставено звање **Вонреден Професор**, по предметите:

1. Општа Микробиологија
2. Прехрамбена Микробиологија

Во рамките на Факултетот за Прехрамбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.

Тетово, Мај 2021

РЕЦЕНЗЕНТНА КОМИСИЈА

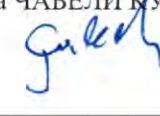
1. Проф.др. Цабир **АБДУЛАХИ**, Вонреден Професор – претседател



2. Проф.др. Бизена **БИЈО**, Редовен Професор – член



3. Проф.др. Пранвера **ЧАБЕЛИ КУСИ**, Редовен Професор – член





UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ПРИЛОГ

КОН ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАУЧНО-НАСТАВНО И НАСТАВНО-ПРОФЕСИОНАЛНО ЗВАЊЕ

Кандидат: Доц.д-р. Исмаил ФЕРАТИ

Институција: Универзитет

Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана

НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Бр.	Вид на дејноста		Поени
1.	Одржување на предавања во првиот циклус на студии		
	1.1. Општа микробиологија – Тек.	3x15x0.04x4	7.2
	1.2. Општа микробиологија - Исхрана	3x15x0.04x2	3.6
	1.3. Микробиологија – Менаџ.	3x15x0.04x1	1.8
	1.4. Прехранбена микробиологија – Тек	3x15x0.04x4	7.2
	1.5. Прехранбена микробиологија - Исхрана	3x15x0.04x2	3.6
	1.6. Микробиологија – Менаџ	3x15x0.04x1	1.8
	1.7. Пробиотици и стартер култури	3x15x0.04x2	3.6
2.	Подготовка на нов предмет (Предавања, вежби)		
	1.1. Општа микробиологија – Тек.	2x15x0.03x4	3.6
	1.2. Општа микробиологија - Исхрана	2x15x0.03x2	1.8
	1.3. Микробиологија – Менаџ.	2x15x0.03x1	0.9
	1.4. Прехранбена микробиологија – Тек	2x15x0.03x4	3.6
	1.5. Прехранбена микробиологија - Исхрана	2x15x0.03x2	1.8
	1.6. Прехранбена микробиологија – Менаџ.	2x15x0.03x1	0.9
	1.7. Општа микробиологија – Тек.	2x15x0.03x2	1.8
3.	Подготовка на нов предмет (Предавања, вежби)		
	1.1. Општа микробиологија	1x1	1
	1.2. Прехранбена микробиологија	1x1	1
	1.3. Пробиотици и стартер култури	1x1; 1x1.5	2.5

Бр.	Консултаци со студентите во првиот циклус на студии		Поени
4	4.1. Општа микробиологија – Тек.	37x0.002x4	0.296
	4.2. Општа микробиологија - Исхрана	8x0.002x2	0.032
	4.3. Микробиологија – Менаџ.	7x0.002x1	0.014
	4.4. Прехранбена микробиологија – Тек	35x0.002x4	0.28

Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit-Факултет за прехранбена технологија и исхрана-
Faculty of Food Technology and Nutrition

Str. Ilinden nn. 1200 Tetova, Republic of North Macedonia
www.unite.edu.mk – e-mail: foodtech@unite.edu.mk



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	4.5. Прехранбена микробиологија - Исхрана	7x0.002x2	0.028
	4.6. Прехранбена микробиологија – Менаџ.	8x0.002x1	0.016
	4.7. Општа микробиологија – Тек.	8x0.002x2	0.032
5	Интерни скрипти		
	5.1. Општа микробиологија	3x4=12	
	5.2. Прехранбена микробиологија		
	5.3. Пробиотици и стартер култури		
6	Ментор на дипломски	12x0.2	2.4
7	Член на комисијата за проценка или одбрана на магистратура	3x1	3.0
8	Член на комисијата за проценка или одбрана на дипломска	42x0.2	8.4
9	Универзитетска книга со позитивна рецензија		
	9.1. Исмаил Ферати, Бизена Бијо, Намик Дурмиши; Прехранбена микробиологија за 2020 година, Министерство за култура, Фокус Принт.	1x10=10	10.0
10	Рецензент на учебници од средно училиште	2x1.0=2	2.0
11	Рецензент на книга Основи на гастрономијата и меѓународни рецепти	1x1=1	1.0
13	Рецензентна комисија во на научна наставен звање асистент.	2x1	2.0
14	Летна школа	2x2	4.0
	Вкупно		93.17



НАУЧНА - ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ					
б.	Име на активността			Поени	
1	Ментор на магистерски труд		1x2	2	
2	Член на национални научни проекти				
	2.1. “Набавка на опрема за лабораториска анализа на квалитетот и безбедноста на храната”		1x6	6	
3	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi.	2016	The study of some qualitative and safety parameters of natural apple and peach juice	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres; abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr	1
4	Gafur Xhabir: Xhezair Idrizi: Namik Durmishi; Ismail Ferati, Eljesa Ziberil Durim Alijil	2016	Qualities Of Some Barley Varieties Cultivated In The Region Of Pollog	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres; abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr	1
5	Durmishi, Namik; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Xhabiri, Gafur; Stamatovska, Viktorija; Babanovska– Milenkovska, Frosina;	2017	Standaritiona of quality parametrs of natural peach juice.	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS; Skopje, Macedonia, abstract book p.79	1
6	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,:	2017	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks,	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 291, ISBN -978-9951-437-54-7.	1
7	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi,;	2017	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017,	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

				Durrës, Book of abstracts, p 283, ISBN -978-9951-437-54-7	
8	Xhabiri, Gafur; Durmishi, Namik; Hoxha, Ibrahim; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair;	2017	The level of some mineral matter in wheat and white flour in the Pollog Region,	International Congress on Plant Science and Technology, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedoni, Abstract 02 - p.25.	1
9	Durmishi, Namik; Xhabiri, Gafur; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Karakasova, Ljubica;	2017	Change of some qualitative parameters during the tomatoes storage,	International Congress on Plant Science and Technology, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.	1
10	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Elizabeta Coneva;	2017	Assessment of some microbiological parameters during the production of traditional suxhuk in Skopje region,	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.77.	1
11	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti;	2018	Production of vinegar wine in laboratory conditions;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology; abstract book p.	1
12	Durmishi N., Ferati I., Xhabiri G., Karakashova LJ.,:	2018	Control of some quality and safety parameters at natural apple juice in different packaging,	4th International Congress of Natural and Engenering Sciences, 09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.	1
13	Xhabiri Gafur, Sinani Abdyl, Durmishi Namik, Ferati	2019	Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region.	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Ismail,			of abstracts p. 564-565, ISBN 978-608-217-078-7.	
14	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Durim Alija, Arta Sallai.	2019	Microbiological characteristics of technological water in the food industry	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565, ISBN 978-608-217-078-7.	1
15	DURMISHI Namik, FERATI Ismail, XHABIRI Gafur, KARAKASOV A Ljubica, BAJRAMI Meriton,	2019	Folowing of the preservation process with thermal treatment ds\urning keetchup produciton,	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569, ISBN 978-608-217-078-7.	1
16	IDRIZI Xhezair, ABDULLAHI Xhabir, ALIJA Durim, XHABIRI Gafur, DURMISHI Namik, FERATI Ismail	2019	The protein content in some bean populations in Northwestern Macedonia,	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566, ISBN 978-608-217-078-7.	1
17	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija;	2019	"Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour".	8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON BUSINESS, TECHNOLOGY AND NINOVATION. UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 303.	1
18	Namik Durmishi,	2019	"The quality of the orange juice with different	Internetenal Conference On	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Ismail Ferati, Lorike Salihu, Hyrie Koraqi, Xhezair Idirizi;		fruitcontent”.	Buisnese, 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON BUSINESS, TECHNOLOGY AND NINOVATION. UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 302.	
19	Ali Rudari, Anil Krasniqi, Egzon Hasani, Ismail Ferati;	2019	The effect of plant-based preservatives on the reduction of microbiological activity in fresh milk;	Internetenal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
20	Ismail Ferati, Era Bruçi;	2019	The study of aflatoxin M1 in milk and in dairy products;	Internetenal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
21	Ismail Ferati, Diellëz Arifi,;	2019	Study of GMOs in local and imported corn in the Republic of Kosovo;	Internetenal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
22	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selim, Ardit Hoti;	2017	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of Republic of Kosovo;	Internetenal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, Proceding book	1.2
23	Durim Alija, Eljesa Ziberi,	2017	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh	UBT6th Annual International	1.2



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,;		drinks,	Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceedings, p 33-41, ISBN -978- 9951-437-63-9.	
24	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi,;	2017	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceedings, p 141-147, ISBN - 978-9951-437-63-9,	1.2
25	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selimi, Ardit Hoti.	2018	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of Republic of Kosovo	UBT 7th Annual International Conference, October 2018, Pristina, Kosovo, Proceedings, p. 78-81, ISBN -978- 9951-437-76-9	1.2
26	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Namik Durmishi, Fejzullah Fejzullai, Ismail Ferati	2018	The production of beans feature of which is influenced by the environment	International Journal of Food Technology and Nutrition Vol. 1/ No. 1-2, Tetovo 2018 p. 24-26	3.6
27	Gafur Xhabiri, Muhamer Abduli, Namik Durmishi, Ismail Ferati;	2020	The influence of raw materials on nutritional values and sensory properties of flips;	International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol. 3/ No. 5-, Tetovo 2020, p. 15-22	3.6
14. Предавање по покана на друг универзитет					
14.1.	University of Business and Technology – Наука и Технологија на Храна , Bachelor			4x2	8
14.2.	University of Business and Technology – Наука и Технологија на Храна , Мастер			1x2	2
15. Учество во научни конференции					
15.1	Презентација			(4x2)=6.0	6.0
Вкупно					47



ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Бр.	Дејноста:	Калкулација	Поени
1.	Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје	1x1	1
2.	Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 20-22.11.2019 on the topic: International Auditor and quality manager in laboratories for testing and calibration according to standards EN ISO 19011 : 2018 – EN ISO/IEC 17025 : 2017,	1x1	1
3.	Сертификат за квалификација на Институтот за безбедност на Храна и ветеринарство, во Лабораторијата за Прехранбена микробиологија, 11 - 22.02.2019 година за следните методи: Откривање на Салмонела EN ISO 6579-1: 2017; Откривање на <i>Listeria monocytogenes</i> EN ISO 11290-1: 2017; Броење на <i>Campylobacter spp</i> EN ISO 10272-1: 2006; <i>Enterobacteriaceae</i> EN ISO 21528-1: 2004; Број на <i>Staphylococcus coagulans</i> позитивен EN ISO 6888-1: 1999 A1: 2003; Броење на <i>Bacillus cereus</i> EN ISO 7932: 2004; Откривање на <i>Escherichia coli</i> O157: H7, EN ISO 16654: 2001; Броење на <i>Escherichia coli</i> , EN ISO 16649-2: 2001; Квалитет на вода - Број на <i>Escherichia coli</i> и колиформни бактерии EN ISO 9308.	1x1	1
4.	Признанија за поддршката и придонесот во организацијата на Меѓународниот натпревар за квалитет на мед „ Tetova Honey Award 2019“, 16 ноември 2019 година,	1x1	1
5.	Признанија за поддршката и придонесот во организацијата на Меѓународниот натпревар за квалитет на мед „ Tetova Honey Award 2020“, 30 октомври 2020 година,	1x1	1
6.	Обука за лабораториска опрема Фармахем	1x1	1
7.	Biotek Solution Training Liquid Chromatography UHPLC и UPLC, со користење на најновиот детектор за компактен спектрометар на маса, 25.09.2017, Скопје	1x1	1
8.	Certificate for successfully completed a training course	1x1	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	held in Skopje, from 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.		
9.	Член на Уредувачкиот одбор на научното списание на ФПТИ “INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION”.	1x1	1
10.	Организативен одбор, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2017, Durrës Albania	1x1	1
11.	Организативен одбор, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2018, Prishtina Kosovo	1x1	1
12.	Организативен одбор, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2019, Prishtina Kosovo	1x1	1
13.	Организативен одбор 3rd International congress of Veterinary and Animale since – IAC2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1x1	1
14.	Организативен одбор International Plant Since and Technology Congress – IPST2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1x1	1
15.	Член на научен комитет на INTERATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC&DEY PLANTS, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.	1x1	1
16.	Подготовка и имплементација на проектот преку ИПАРД фондовите во млекарата НУРО КОМЕРЦ	1x5=5	5
17.	Имплементација HACCP систем	2x4=8	8
18.	Шеф на лабораторијата	1x1	1
Вкупно			29



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОРИ ВО ЗВАЊЕ	Поени
ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	93.17
НАУЧНА ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	47
ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИТНЕРЕС	29
ВКУПНО	169.17

Тетово, Мај 2021

РЕЦЕНЗЕНТНА КОМИСИЈА

1. Проф.др. Цабир **АБДУЛАХИ**, Вонреден Професор – претседател



2. Проф.др. Бизена **БИЈО**, Редовен Професор – член



3. Проф.др. Пранвера **ЧАБЕЛИ КУСИ**, Редовен Професор – член